



Text Eva von Engelberg-Dockal

Rezept Elisabeth Leroy-Maaß

82 Überbackene Austern und Caramel au beurre salé

und das UNESCO-Weltkulturerbe „Le repas
gastronomique des Français“

Die UNESCO-Welterbeliste für Kultur- und Naturgüter umfasst aktuell über 1.000 Eintragungen in 165 Ländern.¹ Im Zuge des 1992 begründeten Programms „Memory of the World“ entstand zudem das sogenannte Weltdokumentenerbe mit derzeit mehreren hundert gelisteten Sammlungen,² 2003 erweitert auf digitale Dokumente. Ebenfalls 2003 trat die Konvention zur Erhaltung des immateriellen Kulturerbes in Kraft. Abgesehen von der als „Inflation“ des Weltkulturerbes kritisierten wachsenden Zahl von Nominierungen – „Warum nicht gleich die ganze Welt?“³ – wirft die Ausweitung auf das immaterielle Erbe zahlreiche Fragen hinsichtlich Bestimmung, Dokumentation, Erhaltung und Förderung auf.

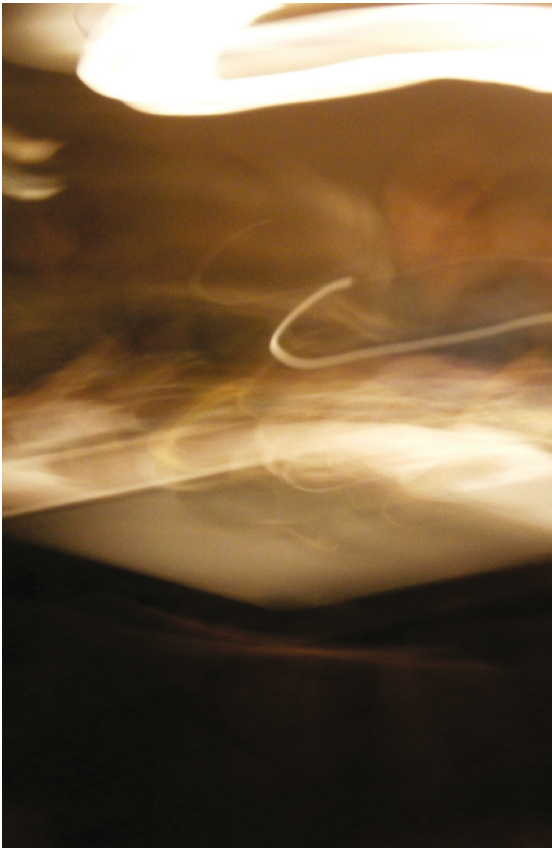
Laut Definition der UNESCO umfasst das immaterielle Kulturerbe (intangible cultural heritage) Bräuche, Darstellungen, Ausdrucksformen, Wissen und Fertigkeiten, aber auch die dazu gehörigen Instrumente, Objekte, Artefakte und kulturellen Räume.⁴ Die Konvention zielt auf eine Bewusstseinsförderung hinsichtlich Achtung und Wertschätzung sowie die Erhaltung des immateriellen kulturellen Erbes. Laut Art. 2, Abs. 3 sind unter letzterem „[...] Maßnahmen zur Sicherstellung des Fortbestands des immateriellen Kulturerbes zu verstehen, einschließlich der Ermittlung, der Dokumentation, der Forschung, der Sicherung, des Schutzes, der Förderung, der Aufwertung, der Weitergabe, insbesondere durch schulische und außerschulische Bildung, sowie der Neubelebung der verschiedenen Aspekte dieses Erbes.“⁵

Zu den derzeit 336 „immateriellen kulturellen Ausdrucksformen“ auf der „Repräsentativen Liste“ des immateriellen Kulturerbes⁶ zählt seit 2010 auch „Le repas gastronomique des Français“. Im Zentrum steht hier das gastronomische Mahl der Franzosen als soziale Praxis des gemeinsamen Feierns und Genießens: „Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes (naissances, mariages, anniversaires, succès, retrouvailles). C'est un repas festif réunissant des convives qui pratiquent ensemble, pour cette occasion particulière, «l'art de bien manger et de bien boire».“⁷ Daneben erscheint „Le repas gastronomique des Français“ auch als eine bedeutende kulturelle Errungenschaft im Hinblick auf die Kombination der

Produkte, die Abstimmung von Speisen und Getränken und eine feste Speisefolge. Die sich in Jahrhunderten entwickelte cuisine française ist dabei nicht nur wichtiger Bestandteil der französischen Nationalkultur, sondern prägte als einflussreiche Landesküche auch die gehobene Esskultur anderer europäischer Länder.

Streng genommen beschränkt sich „Le repas gastronomique des Français“ auf französische Akteure („l'ensemble du peuple français“). In Verbindung mit dem „Austragungsort“ – „sur tout le territoire de l'Etat partie concerné“ – findet sich jedoch die ergänzende Aussage „Il est aussi pratiqué par les Français qui vivent à l'étranger. Il est diffusé dans de [sic] nombreux pays par la proximité géographique (régions frontalières), par l'action d'associations, par les migrations et les flux de populations.“⁸ Schließt dies somit auch „Gemeinschaften, Gruppen“ (Art. 2 Begriffsbestimmungen) der angrenzenden Staaten und die der französischen Kultur besonders verbundene Menschen ein? Zählt daher eventuell ein Festessen deutscher oder schweizerischer Gäste in einem französischen Restaurant mit bretonischer Küchenchefin im Herzen Thüringens ebenfalls zum UNESCO-Weltkulturerbe?

Trotz „référence aux corpus de recettes codifiées“ zeigt sich „Le repas gastronomique des Français“ offen gegenüber der Vielfalt unterschiedlicher Esskulturen und deren Wandelbarkeit: „Il est ouvert à la diversité des traditions, des aliments et des cuisines, fondement de sa recreation permanente.“⁹ Als Bestandteil können daher wohl auch aus fremden Ländern adaptierte Speisen und Esskulturen gelten. Tatsächlich folgt laut einer Umfrage auf Platz zwei nach dem Leibgericht der Franzosen – die Blanquette de Veau – der aus der nordafrikanischen Küche stammende Couscous (französisch für kuskus): „Jede französische Hausfrau, die etwas auf sich hält, hat einen couscoussier – Couscoustopf – in ihrer Küche.“¹⁰ Der gedämpfte Hartweizengries kam bereits im Zuge der Kolonialisierung des 19. Jahrhunderts nach Frankreich und wurde vor allem durch Einwanderer aus dem Maghreb in die französische Küche integriert.¹¹ Touristen schätzen heute die Pariser couscoussières, Restaurants mit einem reichen Angebot von Couscous-Gerichten in einer an die französische Esskultur angepassten Darreichungsform.¹²



84 Abgesehen von der Integration ausländischer Speisen existieren innerhalb der cuisine française jedoch auch zahlreiche Regionalküchen, aus deren kulturellem Schatz sich die französische Nationalküche speist. Das kulturelle Erbe des Zentralstaats erweist sich somit in weiten Teilen de facto als ein Konglomerat spezifischer regionaler Kulturen. Zu verweisen ist hier auf die in der Geschichte mehrfach zwischen deutscher und französischer Herrschaft wechselnde Région Alsace, die unter anderem das – als deutsches Nationalgericht bekannte – Sauerkraut (elsässisch Sürkrüt; französisch choucroute)

und den Flammkuchen (la tarte flambée) in die französische Küche einbrachte. Zu den bekanntesten Regionalküchen zählt die der Bretagne mit ihren Spezialitäten der überbackenen Austern und des Caramel au beurre salé. Die beiden hier aufgenommenen Rezepte der in Weimar ansässigen Bretonin Elisabeth Leroy-Maaß sollen der Verbreitung und Dokumentation dieser Gerichte, aber auch der sozialen Praxis des gemeinsamen Feierns und Genießens und damit der Sicherung des Fortbestandes dieses immateriellen Weltkulturerbes dienen – bon appétit!

- 1 <http://whc.unesco.org/en/list/>
(Zugriff 17. August 2016).
- 2 <http://www.unesco.org/new/en/communication-and-information/memory-of-the-world/homepage/>
(Zugriff 17. August 2016).
- 3 Johan Schloemann, Warum nicht gleich die ganze Welt?, 17.5.2019: <http://www.sueddeutsche.de/kultur/debatte-um-das-weltkulturerbe-warum-nicht-gleich-die-ganze-welt-1.434298>
(Zugriff 17. August 2016)
- 4 <http://www.unesco.de/infothek/dokumente/uebereinkommen/ike-konvention.html?&L=0U>
(Zugriff 15. August 2016).
- 5 <http://www.unesco.de/infothek/dokumente/uebereinkommen/ike-konvention.html?&L=0U>
(Zugriff 15. August 2016).
- 6 <http://www.unesco.de/kultur/immaterielles-kulturerbe/ike-liste/repraesentative-liste.html>
(Zugriff 10. August 2016).
- 7 Formulaire de candidature: <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437?RL=00437> (Zugriff 17. August 2016).
- 8 Formulaire de candidature: <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437?RL=00437> (Zugriff 17. August 2016).
- 9 Formulaire de candidature: <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437?RL=00437> (Zugriff 17. August 2016).
- 10 Nathalie Karanfilovic, in: Karambolage, arte TV, 11.2.2007: <http://sites.arte.tv/karambolage/de/die-speise-das-couscous-karambolage> (Zugriff 19. August 2016); vgl. Amina Béji-Bécheur, Nacima Ourahmoune, Nil Özçağlar-Toulouse, The polysemic meanings of couscous consumption in France, in: Journal of Consumer Behaviour, Wiley, 2014, 13, pp. 196-203; <https://hal-upec-upem.archives-ouvertes.fr/hal-01132487/document>, 26 Seiten, hier S. 3, 7 (Zugriff 15. August 2016).
- 11 Béji-Bécheur/Ourahmoune/Özçağlar-Toulouse 2014 (wie Anm. 10), S. 7f.
- 12 Béji-Bécheur/Ourahmoune/Özçağlar-Toulouse 2014 (wie Anm. 10), S. 13f.
-

Abbildungsnachweis

Kirsten Angermann, Torben Kiepke
aus der Serie: Le repas rédactionnel

Meine Lieblings Rezepte (-durch die rote Brille gesehen) für Monsieur Meier.



- als gebürtige Malouine (aus Saint-Malo)
überbackene Austern.

Austern öffnen, das Fleisch vom Muskel lösen und mit dem Austernwasser in eine Schüssel geben.
Das Austernwasser durch ein feines Haarsieb in einen kleinen Topf passieren.

Drei Eigelb und 50ml Champagner in einen Schlag-
bessel geben und über dem Wasserbad mit dem
Schneebesen so lange schlagen, bis ein feiner
Schaum entsteht. Eine kleine Wap Butter dazu
geben und darunter schlagen bis diese aufgelöst ist.
Eine Prise Salz zufügen.

Das Austernfleisch im kochenden Austernwasser
pochieren; nach ca. ein bis zwei Minuten vom
Herd nehmen.

Grobes Meersalz auf einem Backblech verteilen, die
unteren Hälften der Austernschalen auf das Salz setzen
und im Backofen vorwärmen.

Jeweils eine pochierte Auster mit etwas Austernwasser,
sowie ein Spritzer Limetten oder Zitronensaft, in
die Schalen geben.

Auf jede Auster einen Eplöffel Sabayon geben
und unter dem vorgeheizten Grill 1-2 Min. gratinieren.

Dazu gibt es natürlich Champagner
Bonne sante'

- als Bretonin:

Caramel -au beurre salé.

250 g Zucker

60 ml Wasser

125 g warme Sahne

2,5 g fleur de sel

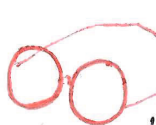
60 g Butter

Zucker und Wasser in einem breiten Topf goldbraun karamellisieren.

Von der Kochstelle nehmen und mit der warmen Sahne ablöschen.

Bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln, dabei öfter umrühren bis der Karamell gelöst ist. Butter zufügen.

Bon appetit

 The Elizabeth Craaf.
Weimar Januar 2016